

ZWILLING couteau - Santoku - 38408-181-0

ZWILLING



119,00 €

TVA incl.

Numéro d'article	38408-181-0
EAN	4009839257179
Marque	ZWILLING

Description du produit

Le couteau Santoku est l'équivalent asiatique du couteau de chef. Il est particulièrement adapté à la découpe de la viande, du poisson et des légumes. Tous les couteaux Santoku de ZWILLING sont dotés d'un fini poli extra large. Lorsqu'on attache de l'importance à la haute qualité "Made in Germany", la série ZWILLING PRO s'avère comme étant le meilleur choix. Que l'on soit cuisinier professionnel ou amateur, les couteaux ZWILLING PRO sont le résultat d'une parfaite symbiose entre une technologie innovante, un design traditionnel et une haute précision. Du couteau d'of ce au santoku, la série offre tout ce dont vous avez besoin pour chaque type de découpe. Découvrez une série de couteaux prête à répondre à tout ce que l'on peut attendre d'un couteau de cuisine moderne: grande qualité et ligne parfaite.

Acier inoxydable unique développé spécialement pour ZWILLING J.A. HENCKELS

FRIDUR® lame durcie à la glace

SIGMAFORGE® : forgé avec précision d'une seule pièce

Poignée rivetée en matière synthétique

Garantie à vie limitée sur les défauts de fabrication

Longueur de la lame 18 cm

Spécifications

GÉNÉRAL			
Catégorie	Couteau de cuisine	Type de couteau	Couteau Santoku
DIMENSIONS			
Hauteur	42 mm	Longueur de la lame	18 cm
Largeur	20 mm	Profondeur	325 mm

MAGASIN

Cremer Eric SPRL
Bourcy 735
6600 Bastogne
TVA BE 0479 941 152

CONTACT

Tél. 061 21 81 54
info@cremerelectro.be
cremer.crownbasepro.be

HEURES D'OUVERTURE

Lu Fermé
Ma-Me 09:00-12:00 · 13:00-18:00
Je 09:00-12:00
Ve 09:00-12:00 · 13:00-18:00
Sa 09:00-12:00 · 13:00-16:00
Di Fermé

FICHE PRODUIT

22/10/2026
Page 1